

BOLO DE LARANJA DE UMBIGO COM CASCA DA LI

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 laranja de umbigo com casca

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Lave e escoe a laranja de umbigo grande com a casca

Após, em uma bacia, misture a farinha e o fermento delicadamente

Unte uma forma com margarina e polvilhe farinha

Leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5321-bolo-de-laranja-de-umbigo-com-casca-da-li.html>